

# Baliehof produceert tweede beste kaas ter wereld, maar uitbreiden wordt moeilijk

De crème de la crème van de kazen, die vind je in Jabbeke op de Zuivelboerderij Baliehof. De kaas van het Baliehof veroverde de tweede plaats op de World Cheese Awards. Met hun 'Houtlandse Asche kaas' overtroffen ze zo'n 4.500 andere kazen in de internationale wedstrijd. Zaakvoerders Sofie Callemeyn (28) en Matthias Deloddere (29) zouden hun melkveebedrijf nu graag willen uitbreiden, maar de troebele toekomstperspectieven voor melkveehouders spelen hen parten. "Je kan je daarin gek maken, maar eigenlijk kunnen we niet meer doen dan afwachten."

🕒 16 NOVEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 16 NOVEMBER 2023 21:48  
Ruben De Keyzer

Lees meer over:

[kaas](#)

[lokaal](#)

[korte keten](#)

[stikstof](#)



Sofie is de derde generatie in haar landbouwersfamilie, jongste van drie dochters. Ze treedt in de voetsporen van haar ouders Luc Callemeyn (60) en Krista Stroo (59). Wat begon als een gemengd bedrijf, is uitgegroeid tot een vooraanstaande zuivelboerderij. Luc en Krista kregen het idee om een meerwaarde te creëren voor de melk van hun koeien. De meest voor de hand liggende producten waren karnemelk en boter, gaandeweg is het assortiment uitgebreid met allerlei zuivelproducten, desserts en ambachtelijke boerenkazen. Een groot deel van hun zuivelproducten verkopen ze op de hoeve, rechtstreeks aan de klant.

"Na het nieuws van onze overwinning, was het een stormloop op onze Houtlandse Asche kaas", zegt Sofie. "We waren er helemaal niet op voorzien. We hadden geen idee dat we zo'n prijs zouden winnen, dus we hadden slechts een beperkte voorraad liggen. Onze laatste beetjes Houtlandse Asche hebben we in piepkleine stukjes gesneden om te verkopen, maar ooit geraakt het op."



## Wrongel & wei

Baliehof wil haar klanten niet op hun honger laten zitten. Meteen na de prijsuitreiking trok Krista, dé kaasmaakster van Baliehof, zich terug in haar kaasmakerij voor een nieuwe lading Houtlandse Assche kazen. Maar goeie kaas maak je niet op één dag. “Onze volgende Houtlandse Asche zal pas klaar zijn binnen minstens twee maanden”, zegt Krista. “Hoe we onze kaas maken? We starten met onze eigen melk van de boerderij. Deze warmen we op, en laten we dan afkoelen. Dan voegen we zuursel en stremsel toe. Stremsel dient om de kaas een puddingachtige structuur te geven. Dit mengsel laten we even rijpen. Daarna kunnen we de massa snijden. Zo krijgen we een opsplitsing tussen de harde ‘wrongel’ en de vloeibare ‘wei’. Vervolgens wordt de wei eruit gewassen, en dan scheppen we de wrongel uit een tobbe in zijn vorm. Bij de Houtlandse Asschekaas verkrijgen we de blauwgrijze laag door de kaas in twee te snijden en een fijn laagje houtskool op te strooien. Het is dus geen schimmel, wat je ziet.”



Krista vat de productie samen als een ambachtelijk, maar een langdurig proces. "We zijn niet van plan om iets te forceren om onze kaas sneller te kunnen produceren, want de smaak en kwaliteit blijven belangrijk voor ons." De familie verwacht dat we het de komende maanden nog veel klanten zal moeten teleurstellen. "We hadden het ook liever anders gezien maar we moeten het doen met de kazen die we hebben. Gelukkig hebben we nog heel wat andere lekkere kazen in de toonbank liggen."

## **Vergunningsaanvraag**

De kaas is dan wel van wereldniveau, toch zien Sofie en Matthias het niet mogelijk om hun productie op te schalen. Met 100 koeien zit het bedrijf op zijn vergunde capaciteit. Uitbreiden is voorlopig niet mogelijk. "Eigenlijk wilden we een vergunningsaanvraag doen voor 20 extra melkkoeien. Eén melkrobot is goed voor zestig koeien, dus het zou onze werking heel wat efficiënter maken. Maar een week voordat we onze aanvraag wilden indienen, werd duidelijk gemaakt dat de regering geen uitbreiding van vergunningen zou verlenen. "Dus moeten we het voorlopig met onze 100 koeien doen." Het streefcijfer van Sofie en Matthias was nochtans niet lukraak gekozen. "We wilden investeren in twee melkrobots, elk goed voor zestig koeien", zegt Matthias. "Onze vergunning zette ons dus voor een keuze: ofwel doen we een overinvestering met twee melkrobots voor slechts honderd koeien, ofwel boeten we fel in op onze efficiëntie. We hebben gekozen voor de overinvestering."



## Koecomfort

Ook over de bouw van nieuwe stallen werd goed nagedacht. Sofie en Matthias proberen zo efficiënt mogelijk te werken met de ruimte die al voorhanden is. De bestaande stal werd gerenoveerd en andere verouderde stallen werden vervangen door een gloednieuwe serre-stal. "Koecomfort is voor ons de hoogste prioriteit", aldus Matthias. "We hebben diepstrooiselboxen aangelegd, bestaande uit stro, kalk en water. In het oude gedeelte werken we nog met rubberen matten met daarop een laagje zaagsel, maar je ziet zelf dat de koeien veel liever in de diepstrooiselboxen gaan liggen. Bedoeling is dat er in het oude gedeelte ook diepstrooiselboxen komen. We hebben ook een emissiearme vloer aangelegd. Urine loopt af, de mest blijft liggen en wordt via een mestrobot opgezogen. Een flinke investering, maar we hopen ons zo veilig te stellen bij mogelijke verstrengingen in de wetgeving."



Hoewel het bedrijf code groen heeft, blijven Sofie en Matthias met vragen zitten naar de toekomst van het landbouwbeleid. “Gelukkig hebben we de buurt en de gemeente achter ons, in alles wat we doen. Ze voelen dat het niet evident is om een landbouwbedrijf draaiende te houden en willen het bedrijf niet zien verdwijnen. Onze klanten vragen ons geregeld hoe het zit met onze robots, en of het zal lukken om toch uit te breiden”, aldus het koppel.

## Toerisme

Gelukkig kunnen deze zorgen het plezier van de stiel niet bederven. “Welke rol ik het liefst vervul op de boerderij? Matthias vind je stevast tussen zijn koeien en op zijn tractor”, zegt Sofie. “Ik geniet dan weer heel erg van het ambachtelijke proces van kaas maken. Maar eigenlijk geniet ik er net zo hard van om in de winkel te staan. Direct contact met de klanten, horen dat het lekker is. Dat heb je niet wanneer je enkel levert aan grote spelers. Evengoed ga je Matthias weleens terugvinden in de kaasmakerij en sta ik ook geregeld tussen de koeien. We hebben een gezonde interesse in elkaars werkzaamheden en helpen elkaar waar mogelijk.”

“Mensen komen van over gans het land om onze kazen te proeven”, zodus Sofie. “Lokale hotels en B&B’s serveren onze producten, en hun gasten komen dan speciaal naar hier gereden om extra’s te halen. Een portie om mee te nemen naar het thuisfront. Dat mensen zo enthousiast worden van ons product, daar worden we gelukkig van.”



Uitgelicht

## Geen grote opluchting bij landbouwers, maar wel sprankel hoop

nieuws

Vele landbouwers kunnen de impact van het stikstofakkoord nog niet goed inschatten. “We blijven rustig, er is nog te weinig informatie uitgekomen om reeds te juichen of krasse...

14 NOVEMBER 2023

[Lees meer](#)

**Bron:** Eigen berichtgeving

**Beeld:** VILT / Jurgens De Witte

**VILT vzw**

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

Belgium

**Contact**

T • 0473 59 41 39

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: [https://twitter.com/vilt\\_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra